

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

SAVREMENE METODE U KONTROLI KVALITETA HRANE

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

**3. Ciklus studija:**

2

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

**5. Status nastavnog predmeta:**

Obavezni

**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Student ne mora imati položen neki nastavni predmet prije ovog

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semest(a)r(i):**

1

2

**9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:**

	Semestar (1)	1	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3				Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0				Individualni rad: 118,00
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0				Ukupno: 151,75
9.4. Drugi oblici nastave	0				

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program :**

Prehrambena tehnologija

**12. Nositelj nastavnog programa:**

Prof. dr. sci. Mirsad Salkić

**13. Ciljevi nastavnog predmeta:**

- teorijske osnove najznačajnijih savremenih analitičkih metoda u kontroli kvaliteta hrane,
- sagledavanje mogućnosti primjene savremenih metoda u kontroli kvaliteta hrane, odnosno u analizi pojedinih sastojaka hrane.

#### 14. Ishodi učenja:

- principi savremenih analitičkih metoda za određivanje sadržaja proteina, ugljikohidrata, lipida, vitamina, mineralnih sastojaka, aditiva i kontaminanata u hrani,
- predlaganje analitičke metode kojom će se odrediti pojedini sastojak u svrhu kontrole kvaliteta hrane.

#### 15. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

- principi određivanja sadržaja proteina, ugljikohidrata, lipida, vitamina, mineralnih sastojaka, aditiva u hrani i kontaminanata,
- principi gasne hromatografije (GC), visoko efikasne tečne hromatografije (HPLC), spektroskopskih metoda i elektroforetskih metoda u analizi hrane.

#### 16. Metode učenja:

- predavanja uz aktivno učešće i diskusije studenata.

#### 17. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon prve polovine semestra studenti pismeno polažu test koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja. Test se sastoji od pitanja iz teorije. Student na prvom međuispitu može ostvariti maksimalno 30 bodova. Nakon druge polovine semestra studenti pismeno polažu test (drugi međuispit) koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja iz ovog dijela semestra. Test se sastoji od pitanja iz teorije. Student na drugom međuispitu može ostvariti maksimalno 30 bodova. Za kontinuiranu aktivnost na predavanjima u toku cijelog semestra student može ostvariti maksimalno 10 bodova. Nakon završetka semestra studenti pismeno polažu seminarski rad. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na seminarskom radu je 30. Provjere na svim oblicima znanja priznaju se kao kumulativni ispit ukoliko je postignuti rezultat pozitivan nakon svake pojedinačne provjere. Da bi student položio predmet mora ostvariti minimalno 54 kumulativna boda.

#### 18. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali:

Obaveze studenta	broj bodova
predavanja	10
testovi	60
seminarski rad	30

#### 19. Obavezna literatura:

1. Autorizovana predavanja
2. Pašalić H. (2013). Instrumentalne metode: opći principi. Tuzla: OFF-SET d.o.o

#### 20. Dopunska literatura:

1. Nielsen S. S. (2003). Food analysis. USA: Springer.
2. James C. S. (1995). Analytical Chemistry of Foods. London: Chapman&Hall.
3. Pomeranz Y., Meloan C.E. (2000). Food analysis: Theory and practice. Maryland: An Aspen Publication.

#### 21. Internet web reference:

#### 22. U primjeni od akademske godine:

2024/25

#### 23. Usvojen na sjednici NNV/UNV: